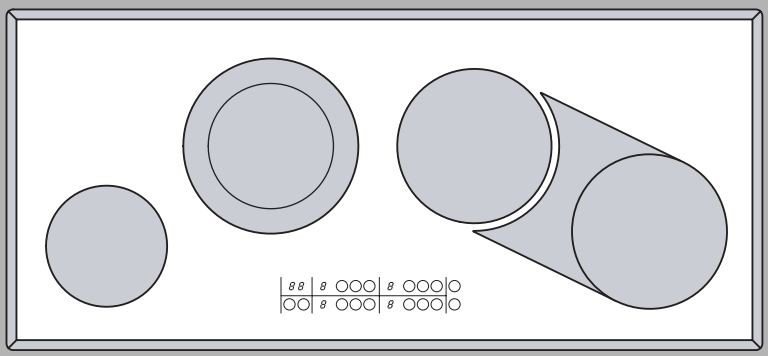
V-ZUG SA

## Piano di cottura in vetroceramica

# Toptronic Panorama



## Istruzioni per l'uso

Cara cliente V-ZUG, caro cliente V-ZUG
Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti.
Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice.
E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.
**Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza**.

## Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche intese come ulteriore sviluppo.

## Simboli utilizzati

**Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!**

- ▶ Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite una dopo l'altra
  - – Descrive la reazione dell'apparecchio alla sua operazione
- ■ Contrassegna un'enumerazione

Contrassegna osservazioni utili per l'utente.

## Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano il seguente modello

| Tipo | Modello n° |
|---|---|
| GK45TEP/C/F | 564 |

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2007

# Indice

**Osservazioni sulla sicurezza** **5**
Prima della prima messa in esercizio . . . . . 5
Uso conforme allo scopo . . . . . 6
Quando nell'economia domestica vivono bambini . . . . . 6
Utilizzazione . . . . . 7

**Il suo apparecchio** **9**
Descrizione dell'apparecchio . . . . . 9
Struttura . . . . . 9
Elementi di comando e d'indicazione . . . . . 10
Suddivisione zona di cottura . . . . . 11

**Regolazioni utente** **12**
Sicurezza bambini . . . . . 12
Segnale acustico . . . . . 13

**Uso** **14**
Disinserire o inserire il circuito di cottura esterno . . . . . 16
Cottura rapida automatica . . . . . 17
Durata del funzionamento . . . . . 18
Timer . . . . . 20
Stoviglie per la cottura . . . . . 21

**Funzioni di sicurezza** **22**
Disinserimento di sicurezza automatico . . . . . 22
Protezione contro la sovratemperatura . . . . . 22
Sorveglianza del pannello dei comandi . . . . . 23
Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica . . . . . 23

**Cura e manutenzione** **24**
Pulizia . . . . . 24

**Eliminare personalmente i guasti** **26**
Cosa fare, se .... . . . . 26

**Dati tecnici** **29**

**Smaltimento** **30**

**Indice analitico** **31**

**Annotazioni** **33**

**Assistenza tecnica** **35**

**Brevi istruzioni** **36**

# Osservazioni sulla sicurezza

**L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.**

La norma IEC 60335-1 prescrive:

- Alle persone (inclusi i bambini) che non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, in seguito alle loro capacità fisiche, sensoriali e psichiche o alla loro inesperienza o mancanza di conoscenza, non è permesso utilizzare l'apparecchio senza la sorveglianza o l'istruzione di una persona responsabile per la loro sicurezza.

## Prima della prima messa in esercizio

- L'apparecchio dev'essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione separate. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltire il materiale dell'imballaggio secondo le prescrizioni locali.
- Eseguire le regolazioni d'utente desiderate.

## Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. In caso d'esercizio diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci la responsabilità per eventuali danni.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare la stanza.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo Assistenza tecnica. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Conservare le presenti istruzioni accuratamente, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di fornire insieme ad esso le istruzioni per l'uso. Il nuovo proprietario potrà così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.

## Quando nell'economia domestica vivono bambini

- Le parti dell'imballaggio (p.es. fogli, polistirolo) possono risultare pericolose per i bambini. Vi è pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi con l'uso dell'apparecchio. Provvedere quindi alla necessaria sorveglianza e a non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio.
- Per la sicurezza dei bambini piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Informazioni in merito vengono rilasciate dall'UPI (Ufficio svizzero per la prevenzione degli infortuni), Berna.
- Utilizzare la sicurezza bambini.

## Utilizzazione

- Durante le prime ore d'esercizio di una zona di cottura si possono sviluppare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.
- Se l'apparecchio mostra danni visibili, non metterlo in funzione e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si individua un guasto di funzionamento oppure quando si formano fessure sulla superficie in seguito a forze meccaniche estreme, l'apparecchio dev'essere staccato dalla rete elettrica.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio risulta danneggiato, deve essere sostituito dal servizio clienti.
- Quando si guastano componenti elettroniche, in determinate circostanze non è possibile disinserire l'apparecchio mediante il quadro di comando. Svitare i fusibili risp. disinserire gli interruttori automatici.
- I cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con le zone di cottura roventi risp. le stoviglie di cottura. L'isolamento elettrico potrebbe risultarne danneggiato.

### Attenzione, pericolo di ustione/d'incendio!

- Durante l'esercizio, non lasciare mai troppo a lungo l'apparecchio incustodito.
- Tenere lontano dalla superficie gli oggetti metallici o con componenti contenenti metalli, p.es. posate, foglio d'alluminio, carta da regalo.
- La superficie riscaldata resta ancora a lungo rovente anche dopo il disinserimento e riacquista la temperatura ambiente solo lentamente. Attendere per un periodo sufficientemente lungo, prima di eseguire p.es. i lavori di pulizia.
- Se durante l'esercizio dovesse prodursi del fumo o un incendio, disinserire il dispositivo di protezione dell'impianto della casa.
- Sorvegliare l'apparecchio durante la frittura. I grassi e gli oli surriscaldati si incendiano facilmente! Mai cercare di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco (pericolo d'esplosione!). Usare invece panni bagnati per soffocare le fiamme, tenere chiuse porte e finestre.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

## Come evitare di danneggiare l'apparecchio

La superficie resiste a temperature fino a 650 °C, alle variazioni di temperatura e, entro certi limiti, è insensibile agli urti ed ai graffi. Al fine di evitare danni è necessario tuttavia attenersi alle seguenti indicazioni.

- In caso di surriscaldamento disinserire l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. In nessun caso si deve raffreddare con acqua fredda!
- Non salire sull'apparecchio.
- Un urto, provocato p.es. dalla caduta di una saliera, può danneggiare la superficie. Tali oggetti non devono dunque essere conservati sopra l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio inserito per lungo tempo senza le stoviglie di cottura risp. con stoviglie vuote.
- Prima di ogni utilizzazione assicurarsi che il fondo delle stoviglie nonché la superficie della zona di cottura siano puliti ed asciutti.
- Badare a sollevare sempre le stoviglie evitando di trascinarle e graffiare così la superficie o la decorazione.
- Non porre stoviglie di cottura roventi sulla cornice.
- Non lavorare (sbucciare, tagliare, ecc.) frutta e verdura sulla superficie. Le particelle di sporco finissime o gli oggetti duri possono danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- Non porre oggetti sul piano di cottura, in particolare materiali infiammabili, imballaggi di cartone o di plastica.
- Gli oggetti in stagno, zinco, alluminio (anche fogli di alluminio e caffettiere per l'espresso in alluminio, una volta che l'acqua è salita nella parte superiore) possono fondersi sulle zone di cottura calde e provocare danni.
- Fare attenzione a non lasciar cadere sulle zone di cottura calde vivande o succhi contenenti zucchero. Ciò può infatti danneggiare la superficie. Nel caso che sulle zone di cottura calde dovessero cadere ugualmente alimenti o succhi contenenti zucchero, è necessario rimuoverli immediatamente con un raschietto finché sono ancora caldi.
- Evitare che il cibo trabocchi durante la cottura.
- Durante i lavori di pulizia, fare attenzione a non far penetrare acqua nell'apparecchio. Usare solo panni leggermente umidi. Non spruzzare mai l'apparecchio con acqua e non usare strumenti per la pulizia a vapore. L'acqua che penetra può provocare danni!

# Il suo apparecchio

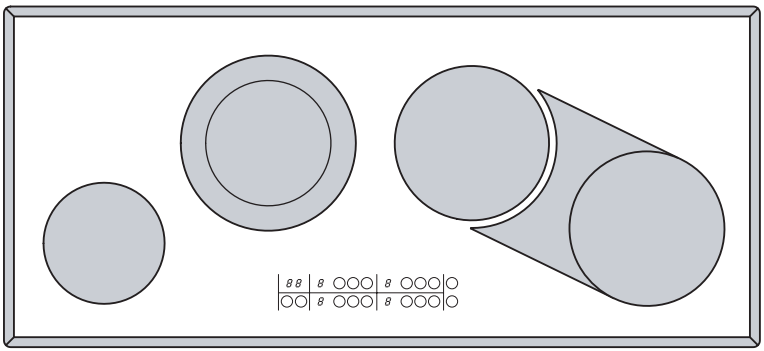
## Descrizione dell'apparecchio

- Funzione «cottura rapida automatica»
- Campo di comando con unità di comando e d'indicazione separate per ogni zona di cottura sul piano
- Regolazione elettronica della potenza con 9 stadi
- Durata di funzionamento
- Timer
- Disinserimento di sicurezza automatico
- Pausa di cottura
- Sicurezza per bambini
- Segnale acustico
- Contrassegno delle singole zone di cottura

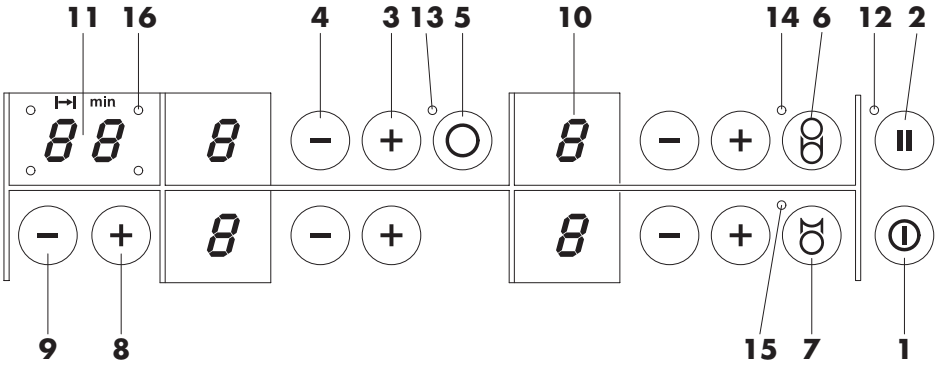
## Struttura

### GK45TEP, GK45TEPC, GK45TEPF

- Due zone di cottura a un circuito ø 180 mm
- Una zona di cottura a circuito intermedio per formare una zona combinata per arrostire/scaldavivande
- Una zona di cottura a un circuito ø 140 mm
- Una zona di cottura a due circuiti ø 210/140 mm



## Elementi di comando e d'indicazione




### Tasti

**1** Apparecchio INS / DIS
**2** Pausa di cottura INS / DIS
**3** Aumentare la potenza
**4** Ridurre la potenza
**5** Circuito di cottura esterno
**6** Arrostire
**7** Circuito intermedio
**8** Aumentare la durata di funzionamento
**9** Ridurre la durata di funzionamento

### Indicazioni

**10** Stadio di potenza della zona di cottura
**11** Durata di funzionamento / temporizzatore
**12** Pausa di cottura
**13** Circuito di cottura esterno
**14** Arrostire
**15** Circuito intermedio
**16** Attribuzione delle zone di cottura

### Indicazione del calore residuo

Fintanto esiste un grave pericolo di ustionarsi, l'indicazione H resta accesa anche dopo spenta la zona di cottura.

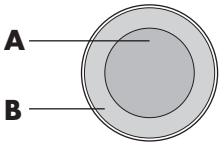
Per risparmiare energia, disinserire per tempo la zona di cottura prima di terminare la cottura (utilizzare il calore residuo).

## Suddivisione zona di cottura

Scelga una zona di cottura il cui diametro corrisponda possibilmente al diametro esterno del fondo delle stoviglie di cottura. Evita così una perdita d'energia ed un eventuale surriscaldamento. In questo modo si riducono le attaccature di cibi bruciati traboccati durante la cottura.

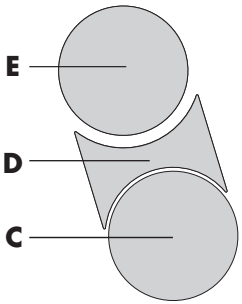
### Zona di cottura a 2 circuiti

Possibilità di scegliere la zona di cottura interna **A** o la zona di cottura intera **A** e **B**.




### Zona per arrostire/scaldavivande

La zona di cottura circolare **C** ed il circuito intermedio **D** funzionano come una zona di cottura a due circuiti e formano una piccola zona per arrostire.
Aggiungendo la zona di cottura circolare **E**, si forma una zona per arrostire/scaldavivande più grande.



# Regolazioni utente

## Sicurezza bambini

La sicurezza bambini ha per scopo di evitare un inserimento involontario.

### Inserire la sicurezza bambini

Non deve essere inserita nessuna zona di cottura.

- ▶ Inserire l'apparecchio toccando il tasto ⏻.
  - – In tutti gli indicatori degli stadi di potenza lampeggia 0.
- ▶ Tenere premuto il tasto ⏸ e tenere premuto anche il tasto ⏻ per circa 1½ secondi.
  - – È emesso un segnale acustico.
  - – Nelle tutte le indicazioni degli stadi di potenza si legge per 10 secondi –.

### Uso con sicurezza bambini attivata

- ▶ Inserire l'apparecchio toccando il tasto ⏻.
  - – Nelle tutte le indicazioni degli stadi di potenza si legge per 10 secondi –.
- ▶ Con sicurezza bambini attivata tenere premuto il tasto ⏸ e toccare il tasti ⊕ e ⊖ di una zona di cottura a piacere o quello del timer.
  - – La sicurezza bambini è disinserita. In seguito, l'uso può avvenire come di consueto.
  - – 10 minuti dopo il disinserimento, la sicurezza bambini si riattiva di nuovo automaticamente.

### Disinserire la sicurezza bambini

Non deve essere inserita nessuna zona di cottura.

- ▶ Inserire l'apparecchio toccando il tasto ⏻.
- ▶ Tenere premuti insieme per circa 1½ secondi i tasti ⏻ e ⏸.
  - – È emesso un doppio segnale acustico.
  - – Nelle tutte le indicazioni degli stadi di potenza lampeggia per 10 secondi 0.

## Segnale acustico

Un segnale acustico è emesso come conferma quando si tocca un tasto (impostazione di fabbrica). Il segnale acustico può essere disinserito.

### Disinserire

Non deve essere inserita nessuna zona di cottura.

- ▶ Inserire l'apparecchio toccando il tasto ⏻.
- ▶ Tenere premuto il tasto ⏸ per circa 3 secondi.
  - – Come conferma è emesso un doppio segnale acustico.

### Inserire

Non deve essere inserita nessuna zona di cottura.

- ▶ Inserire l'apparecchio toccando il tasto ⏻.
- ▶ Tenere premuto il tasto ⏸ per circa 3 secondi.
  - – Come conferma è emesso un segnale acustico semplice.

Quando si disinserisce l'apparecchio rimane l'ultima impostazione effettuata. Il segnale acustico non può essere inserito o disinserito quando è attiva la sicurezza bambini.

# Uso

L'uso è analogo per tutte le zone di cottura. Allo stato disinserito, tutte le indicazioni restano scure (modo stand-by), eccetto l'indicazione del calore residuo H, quando una zona di cottura è ancora molto calda.

### Inserire una zona di cottura

- ▶ Inserire l'apparecchio toccando il tasto ⏻.
  - – In tutti gli indicatori degli stadi di potenza lampeggia 0.
- ▶ Entro 10 secondi inserire la zona di cottura desiderata o il timer.
  - – Trascorsi questi 10 secondi senza che sia stato toccato un tasto, l'apparecchio si disinserisce per motivi di sicurezza.

### Regolare lo stadio di potenza

- ▶ Toccare una volta il tasto ⊕ della zona di cottura desiderata.
  - – La zona di cottura si inserisce allo stadio 9.

Oppure

- ▶ Toccare una volta il tasto ⊖ della zona di cottura desiderata.
  - – La zona di cottura si inserisce allo stadio 3.
- ▶ Continuando a toccare il tasto ⊕ o ⊖, lo stadio di potenza inizialmente selezionato cambia.
  - – Tenendo premuto a lungo il tasto, la potenza cambia gradualmente.
  - – Lo stadio selezionato è segnalato nell'indicazione.

### Disinserire una zona di cottura

▶ Toccare il tasto ⊖ così tante volte, fino a quando nell'indicazione si legge 0.

Oppure

▶ Toccare i tasti ⊖ e ⊕ contemporaneamente, fino a quando sull'indicatore appare 0.

In mancanza di ulteriori immissioni e quando le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

### Disinserire l'apparecchio

L'apparecchio può essere disinserito in qualsiasi momento.

▶ Toccare il tasto ⏻.

### Pausa di cottura

Con questa funzione, tutte le zone di cottura possono essere commutate temporaneamente, per 10 minuti al massimo, sullo stadio di potenza 1. Dopo una pausa di cottura, l'uso può essere continuato con le impostazioni selezionate.

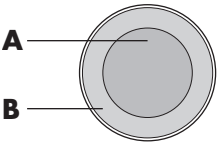
▶ Toccare il tasto ⏸.
- Il punto luminoso del tasto ⏸ lampeggia.
- Lo stadio di potenza della zona di cottura selezionata passa a 1.
- La durata di cottura o il timer continua a trascorrere.
- Sono inattivi tutti i tasti escluso ⏻ e ⏸.

Se non si fa terminare la pausa di cottura entro 10 minuti, l'apparecchio si disinserisce completamente.

▶ Per continuare la cottura, toccare di nuovo il tasto ⏸.
- Le zone di cottura sono inserite di nuovo con le regolazioni selezionate.

## Disinserire o inserire il circuito di cottura esterno

Inserendo la zona di cottura a due circuiti, sono inseriti il circuito di cottura interno **A** e quello esterno **B**. Il circuito di cottura esterno è indicato da un punto del tasto ◎.

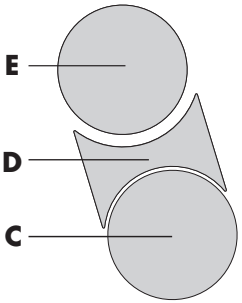



▶ Per disinserire il circuito di cottura esterno, toccare il tasto ◎.

Il circuito di cottura esterno può essere aggiunto di nuovo nello stesso modo.

### Zona per arrostire/scaldavivande

La zona di cottura **C** ed il circuito intermedio **D** possono essere usati come piccola zona per arrostire.




▶ Toccare il tasto ⊟ per la zona di cottura **C** ed il circuito intermedio **D**.

Se si aggiunge la zona di cottura **E**, ne risulta una zona per arrostire o uno scaldavivande più grande.

▶ Toccare il tasto ⊟ per le zone di cottura **E** e **C** nonché per il circuito intermedio **D**.
  – La potenza di riscaldamento è presa automaticamente dalla zona di cottura **C**.

Per cambiare lo stadio di potenza possono essere usati i tasti ⊕ o ⊖ della zona di cottura **C** oppure **E**.

## Cottura rapida automatica

**Non lasciare incustodito l'apparecchio per la durata di funzionamento della cottura rapida automatica. Le piccole quantità di cibo da cuocere si surriscaldano molto rapidamente!**

Tutte le zone di cottura sono provviste della funzione cottura rapida automatica. Con questa funzione una zona di cottura dopo l'inserimento resta inserita per un determinato periodo (vedere tabella) a piena potenza. Trascorso questo periodo torna automaticamente allo stadio di potenza selezionato.

La cottura rapida automatica deve essere nuovamente attivata ad ogni accensione di una zona di cottura.

### Inserimento

- Lavorando con lo stadio di potenza 9, attivare con il tasto ⊕ la cottura rapida automatica.
  - Sul display viene visualizzato alternativamente A e 9.

Entro 10 secondi deve essere regolato lo stadio di continuazione della cottura.

- Toccare il tasto ⊖ così tante volte, fino a raggiungere lo stadio desiderato, p.es. 3.
  - Fin tanto che la cottura automatica è attiva, il display segnala alternativamente A e 3.
  - Trascorso il periodo, la potenza di cottura è ridotta allo stadio selezionato per proseguire la cottura.

| **Stadio di potenza** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Durata in minuti della cottura rapida automatica** | **1** | **3** | **4¾** | **6½** | **8½** | **2½** | **3½** | **4½** |

Se si sceglie un altro stadio per proseguire la cottura durante la cottura rapida automatica, diviene automaticamente valida la nuova durata di cottura.

### Disinserire anticipatamente

- Toccare il tasto ⊖.

## Durata del funzionamento

**Sorvegliare l'alimento nel corso della durata di funzionamento. Esiste il pericolo che l'alimento trabocchi, si bruci e prenda fuoco.**

Questa funzione permette il disinserimento automatico di una zona di cottura dopo averne regolato la durata (1–99 minuti). Questa funzione può essere utilizzata per tutte le zone di cottura, ma non contemporaneamente.

### Programmare

La zona di cottura desiderata deve essere inserita.

- ▶ Toccare una volta il tasto ⊕ della durata di cottura.
  - – Nell'indicazione si legge 01.
  - – I punti luminosi dell'attribuzione delle zone di cottura lampeggiano.

Oppure

- ▶ Toccare una volta il tasto ⊖ della durata di cottura.
  - – Nell'indicazione si legge 99.
  - – I punti luminosi dell'attribuzione delle zone di cottura lampeggiano.
- ▶ Regolare la durata di cottura desiderata continuando a toccare il tasto ⊕ o ⊖.
  - – Tenendo premuto a lungo il tasto, la potenza cambia gradualmente.

Fin tanto che i punti luminosi lampeggiano, la durata di cottura può essere attribuita ad una zona di cottura.

- ▶ Toccare il tasto ⊕ o ⊖ della zona di cottura desiderata.
  - – Lo stadio di potenza introdotto non è modificato da questo.
  - – Il punto luminoso nel display corrispondente lampeggia.
  - – Lo stadio di potenza e la durata di cottura possono essere cambiati più tardi.

Trascorsa la durata regolata, si disinserisce la zona di cottura attribuita.

- – Nell'indicazione lampeggia 00 ed un segnale acustico è emesso per 1 minuto.
- ▶ Disinserire il segnale acustico toccando un tasto qualsiasi.

### Disinserire anticipatamente la zona di cottura

- ▶ Toccare il tasto ⊖ della zona di cottura desiderata così tante volte fino a quando nell'indicazione si legge 0.
  - – La durata di funzionamento è disinserita.
  - – Quando non è attiva nessun'altra zona di cottura, l'apparecchio si disinserisce dopo 10 secondi.

### Disinserire anticipatamente la durata di cottura

- ▶ Toccare il tasto ⊖ della zona di cottura desiderata fino a quando nell'indicazione si legge 00.

Oppure

- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti ⊕ e ⊖ fino a quando nell'indicazione si legge 00.
  - – La zona di cottura corrispondente continua a rimanere in funzione.

## Timer

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova (1–99 minuti). Per eseguire questa funzione, attenersi ai seguenti punti.

- L'apparecchio deve essere inserito.
- Le zone di cottura possono essere inserite, ma non deve essere inserita nessuna durata di cottura.

▶ Toccare una volta il tasto ⊕ della durata di cottura.
  – Nell'indicazione si legge 01.
  – I quattro punti luminosi dell'attribuzione delle zone di cottura lampeggiano.

Oppure

▶ Toccare una volta il tasto ⊖ della durata di cottura.
  – Nell'indicazione si legge 99.
  – I quattro punti luminosi dell'attribuzione delle zone di cottura lampeggiano.

▶ Regolare la durata desiderata continuando a toccare il tasto ⊕ o ⊖.
  – Tenendo premuto a lungo il tasto, la durata cambia gradualmente.
  – L'avviamento del timer avviene non appena i punti luminosi cessano di lampeggiare.

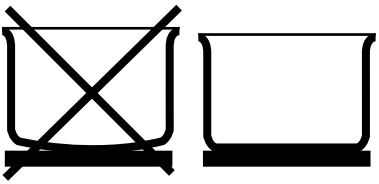
Trascorso il periodo regolato, è emesso un segnale acustico per 1 minuto e nell'indicazione lampeggia 00.

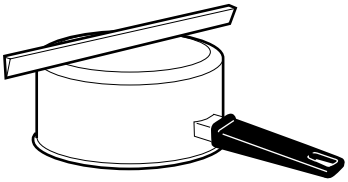
▶ Disinserire il segnale acustico toccando un tasto qualsiasi.

## Stoviglie per la cottura

**Il fondo delle stoviglie non deve presentare spigoli vivi e bordi taglienti. Il pentolame in ghisa può essere usato solamente se dispone di un fondo liscio.**

- Per piani di cottura in vetroceramica sono adatte stoviglie per fornelli elettrici con fondo stabile. Il fondo deve essere a più strati con uno spessore di almeno 2,5 mm.
- È preferibile che lo strato esterno sia in acciaio inossidabile.
- Allo stato freddo il fondo delle stoviglie per fornelli elettrici è leggermente bombato verso l'interno. La dilatazione provocata dal riscaldamento annulla questa convessità, cosicché il fondo ha buon contatto con la zona di cottura.
- Le stoviglie non devono in alcun caso traballare sulla piastra.





- I fondi delle pentole e dei tegami devono corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Se si usano dei tegami troppo grandi, il fondo si riscalda in modo non uniforme e può quindi essere danneggiato.
- Le stoviglie di vetro o di ceramica trasmettono male il calore e non dovrebbero quindi essere usate.
- I fondi devono essere asciutti, perché altrimenti col riscaldamento si forma uno strato di vapore che impedisce la trasmissione del calore è può cagionare un surriscaldamento della zona di cottura.

▶ Collocare le stoviglie esattamente sulle righe che demarcano la zona di cottura.

I fondi d'alluminio o leghe d'alluminio possono lasciare tracce d'abrasione tenaci.
Usare stoviglie indicate per la vetroceramica.

# Funzioni di sicurezza

## Disinserimento di sicurezza automatico

Per motivi di sicurezza, l'apparecchio è provvisto di una sorveglianza della durata di funzionamento per tutte le zone di cottura. Indipendentemente dalla potenza regolata, si disinserisce la zona di cottura dopo la seguente durata di funzionamento.

| Stadio di potenza | Durata in ore |
|---|---|
| 1–2 | 6 |
| 3–4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6–9 | 1½ |

– Quando la zona di cottura è stata spenta in seguito al raggiungimento della limitazione della durata di cottura, nel rispettivo indicatore lampeggiano H e 0.

La zona di cottura può essere nuovamente accesa come sempre.

## Protezione contro la sovratemperatura

**Non appoggiare pentolame surriscaldato sul pannello dei comandi.**

Il pannello dei comandi dispone di un sensore contro la sovratemperatura. Quando il sensore reagisce, le zone di cottura anteriore si spengono automaticamente.

– Nell'indicatore lampeggia H.

Le zone di cottura possono essere rimesse in esercizio solo dopo che il pannello di cottura si sarà raffreddato.

## Sorveglianza del pannello dei comandi

Se un tasto è toccato per più di 5 secondi (p.es. perché su di esso si trova un oggetto o del cibo traboccato), la zona di cottura coinvolta si disinserisce automaticamente.

– È emesso un segnale acustico continuo.
– Nell'indicazione corrispondente lampeggia E.

► Togliere l'oggetto, il cibo traboccato, ecc.

In seguito, l'apparecchio può essere di nuovo usato.

## Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica nell'indicazione lampeggia U0.

► Per confermare, toccare un tasto qualsiasi.
  – La sicurezza per bambini non è più attiva.
  – Il segnale acustico è inserito.

# Cura e manutenzione

**Prima di procedere alla pulizia, lasciar raffreddare l'apparecchio.**

## Pulizia

**Durante e dopo la pulizia, fare attenzione che nessuna zona di cottura sia stata accesa inavvertitamente.**

Pulendo la superficie per tempo si risparmia la fatica di togliere macchie e incrostazioni indurite.

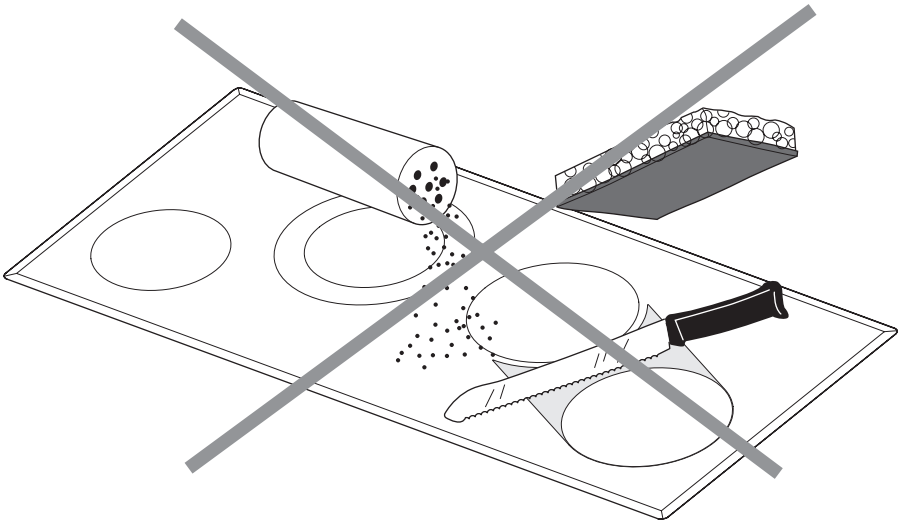
- Per pulire la superficie utilizzare solo un panno morbido o una spugna, acqua e un prodotto detersivo risp. di cura adatto. E' raccomandato l'uso di prodotti con effetto protettivo.

Non pulire in nessun caso la superficie usando detersivi abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc., potrebbero danneggiare la superficie.

- Per rimuovere leggere tracce di sporcizia, si possono utilizzare un panno umido e un detergente liquido.
- In caso di sporco tenace (residui di salse, minestre, ecc.), il detersivo può essere applicato direttamente sulla superficie per mezzo di un panno pulito o di una spugna e rimosso strofinando. Osservare le istruzioni del produttore del detersivo.
- I residui incrostati di latte traboccato e di cibi non contenenti zucchero possono essere tolti tanto allo stato caldo (non bollente!) che freddo. Un raschietto a lama da barba, reperibile in commercio, è particolarmente adatto a questo scopo.

- Le macchie di calcare (scolorimenti giallastri) vanno eliminate con quantità ridotte di prodotti anticalcare (p.es. aceto, succo di limone, decalcificante). Se lo scolorimento è forte, lasciar agire il prodotto per qualche tempo. Pulire poi con un panno umido e pulito.

Un trattamento non appropriato può causare danni alla decorazione o alla superficie. I punti danneggiati di quest'ultima appaiono più scuri. Queste macchie non possono essere eliminate con la pulizia.



# Eliminare personalmente i guasti

## Cosa fare, se ...

### ... durante la prima messa in esercizio di una zona di cottura si producono fastidiosi rumori

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| ■ Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. | ► Provvedere ad una buona ventilazione del locale.<br>► Lo sviluppo di odori termina dopo le prime ore d'esercizio. |

### ... nell'indicazione lampeggia alternativamente H e 0

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| ■ Il disinserimento di sicurezza automatico è stato attivato. | ► Reinserire la zona di cottura quando serve. |

### ... nell'indicazione lampeggia H

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| ■ La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata automaticamente. | ► Controllare se la stoviglia e il cibo da cuocere sono in ordine.<br>► Lasciar raffreddare la zona di cottura.<br>► Proseguire la cottura su un'altra zona di cottura. |

## … l'apparecchio non funziona e tutte le indicazioni sono spente

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| ■ Fusibile o interruttore automatico della casa o dell'installazione domestica fuso o scattato. | ► Sostituire il fusibile.<br>► Inserire l'interruttore automatico. |
| ■ Il fusibile o interruttore automatico scatta più volte. | ► Chiamare il servizio. |
| ■ Interruzione dell'alimentazione elettrica. | ► Controllare l'alimentazione elettrica. |

## … un segnale acustico continuo è emesso e l'intero piano di cottura si disinserisce

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| ■ Un oggetto (pentola, scodella, ecc.) è stato appoggiato sul pannello dei comandi. | ► Togliere l'oggetto e usare come di consueto il piano di cottura. |
| ■ Cibo traboccato sopra il pannello dei comandi. | ► Togliere il cibo traboccato pulendolo e usare come di consueto il piano di cottura. |

## … nell'indicazione lampeggia U0

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| ■ Interruzione dell'alimentazione elettrica. | ► Confermare l'indicazione toccando un tasto qualsiasi. |

## … nell'indicazione si legge E dietro a sinistra r dietro a destra e una cifra sulle due indicazioni anteriori

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| ■ Diverse cause possono dar luogo ad un'indicazione «Er». | ► Annotare il numero d'errore.<br>► Chiamare il servizio. |

# Dati tecnici

## Collegamento elettrico

| | |
|---|---|
| Tensione: | 400 V 2~ 50 Hz |
| Protezione con fusibile: | 16 A |
| | |
| Tensione: | 400 V 3~ 50 Hz |
| Protezione con fusibile: | 10 A |

## Potenza allacciata

| | |
|---|---|
| GK45TEP/GK45TEPC/GK45TEPF | 7800 W |

## Dimensioni (A × L × P)

| | |
|---|---|
| GK45TEP | 55 × 910 × 410 mm |
| GK45TEPC | 55 × 910 × 410 mm |
| GK45TEPF | 55 × 883 × 383 mm |

# Smaltimento

## Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

## Disinstallare

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

## Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Sfilare la spina dalla presa, risp. far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.

## Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Si prega di rivolgersi alle autorità competenti della vostra amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sulla riutilizzazione del prodotto.

# Indice analitico


**A**
Accessori
Ordinare ..... 35
Assistenza tecnica..... 35

**B**
Brevi istruzioni..... 36

**C**
Centro di servizio ..... 35
Circuito di cottura esterno..... 16
Escludere o inserire..... 16
Contratto di servizio ..... 35
Cottura rapida automatica ..... 17
Cura ..... 24

**D**
Dati tecnici..... 29
Descrizione dell'apparecchio..... 9
Disinserimento di sicurezza automatico ..... 22
Disinserire ..... 36
Disinstallare..... 30
Disturbi del funzionamento..... 35
Domande..... 35
Durata del funzionamento..... 18

**E**
Elementi d'indicazione..... 10
Elementi di comando..... 10

**F**
Funzioni di sicurezza..... 22

**G**
Guasti ..... 26

**I**
Imballaggio ..... 30
Indicazioni ..... 10
Inserimento ..... 14
Interruzione dell'alimentazione elettrica..... 23

**M**
Manutenzione ..... 24
Messa in esercizio ..... 5

**O**
Ordinazioni ..... 35
Osservazioni sulla sicurezza
Prima della prima messa in esercizio..... 5
Quando nell'economia domestica vivono bambini ..... 6
Uso conforme allo scopo..... 6
Utilizzazione ..... 7

**P**
Pausa di cottura..... 15
Pezzi di ricambio
Ordinare ..... 35
Protezione contro la sovratemperatura ..... 22
Pulizia ..... 24
Punti luminosi ..... 10

**R**
Regolazioni utente ..... 12

**S**
Segnale acustico ..... 13
Sicurezza ..... 30
Sicurezza bambini ..... 12
Simboli ..... 2
Smaltimento ..... 30
Sorveglianza del pannello dei comandi ..... 23
Stoviglie di cottura ..... 21
Struttura ..... 9
Suddivisione zona di cottura
  Zona di cottura a 2 circuiti ..... 11

**T**
Tasti ..... 10
Timer ..... 20

**U**
Uso ..... 14
  Disinserire l'apparecchio ..... 15

**Z**
Zona di cottura ..... 11
  Disinserire ..... 15
  Inserire ..... 14
Zona di cottura a due circuiti ..... 11
Zona per arrostire ..... 11, 16
Zona per scaldavivande ..... 11, 16

# Annotazioni

# Assistenza tecnica

**Il capitolo «Eliminare personalmente i guasti» aiuta a riparare di persona piccole anomalie del funzionamento.**
**Ciò vi consente di risparmiare la richiesta di un tecnico dell'assistenza e quindi i costi risultanti.**

Se ci dovete contattare per un'anomalia del funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, vogliate sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del vostro apparecchio. Annotate queste indicazioni qui di seguito, come pure sull'autoadesivo di servizio fornito con l'apparecchio. Incollate l'autoadesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica.

| FN | | Apparecchio | |
|---|---|---|---|

Questi dati figurano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dei dati.

- ▶ Aprire il mobile ad incasso inferiore.
  - – La targhetta dei dati si trova dietro il pannello frontale.

In caso di disturbi del funzionamento potete rivolgervi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA con un telefono fisso presso l'ubicazione dell'apparecchio, telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

### Domande, ordinazioni, contratto di servizio

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, vogliate rivolgervi direttamente alla sede principale a Zug, tel. 041 767 67 67.
Alla scadenza della garanzia, per tutti i nostri prodotti il cliente ha la possibilità di stipulare un contratto di servizio. Vi inviamo volentieri la relativa documentazione.

# Brevi istruzioni

**Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza di queste istruzioni per l'uso!**

## Inserire l'apparecchio

▶ Toccare il tasto ⏻.

## Scegliere la zona di cottura

▶ Entro 10 secondi regolare la potenza con i tasti ⊕ o ⊖ della zona di cottura desiderata.

▶ Eventualmente disinserire il circuito di riscaldamento esterno toccando il tasto ◎.

## Disinserire una zona di cottura

▶ Toccare il tasto ⊖ così tante volte, fino a quando nell'indicazione si legge 0.

## Disinserire l'apparecchio

▶ Toccare il tasto ⏻.

**V-ZUG SA**
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Centro di servizio: Tel. 0800 850 850

J564.12-1